

# Pastel de queso, nueces y membrillo

Publicada por:

[imprimir](#)

- 20 '
- 10 '
- 4
- 
- 
- 
- 



Comentario nutricional

El dulce o carne de membrillo se prepara con la fruta del membrillo además de azúcar y agua.

## Modo express

1. Programe el menú A fuego lento a 98º durante 10 minutos y disponga el membrillo cortado en dados y 1/4 de medida de agua en la cubeta. Manténgalo en ebullición 2 minutos y cancele. Traslade el contenido a otro recipiente y triture.
2. Pique toscamente las nueces. Mezcle el queso con la leche condensada, el limón y el yogur, añada los huevos batidos y las nueces; disponga la mezcla en

el molde de plumcake previamente engrasado (con aceite, mantequilla o espray antiadherente). Tape el molde con papel de aluminio.

3. Vierta 4 medidas de agua en la cubeta e introduzca el molde.

4. Cierre la tapa y programe el menú Postres. Una vez frío, desmolde y vierta la salsa de membrillo por encima.